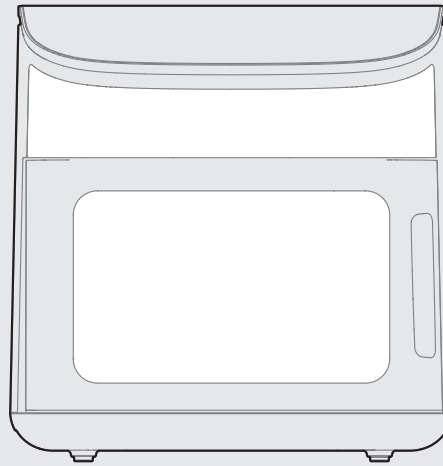


FREIDORA DE AIRE

MANUAL DEL USUARIO

MF-CY120K

Aviso de advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.
El diseño y las especificaciones para mejorar el producto están sujetos a cambios sin previo aviso.
Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener mayor información.
La imagen anterior es solo para referencia. Tome como referencia el aspecto del producto real.

NOTA DE AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir Midea. Antes de usar su nuevo producto Midea, lea atentamente este manual para asegurar su conocimiento de la operación de las características y funciones que ofrece su nuevo aparato de manera segura.

ÍNDICE

NOTA DE AGRADECIMIENTO 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 05

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO 06

INSTRUCCIONES DE USO 07

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 14

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 16

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 17

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS 18

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes recomendaciones de seguridad están destinadas a evitar riesgos imprevistos o daños causados por una operación insegura o incorrecta del aparato. Revise el empaque y el aparato que acaba de comprar y asegúrese de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que, por motivos de seguridad, no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de la garantía.

Explicación de los símbolos

	**Peligro** Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a gases extremadamente inflamables.
	**Advertencia de tensión eléctrica** Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.
	**Advertencia** Indica un peligro inminente con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.
	**Precaución** Esta palabra de advertencia indica un peligro con un bajo grado de riesgo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	**Atención** Indica información importante, como daños materiales, pero no peligro.
	**Observe las instrucciones** Este símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
	**Advertencia de protección contra quemaduras** Este símbolo indica que la temperatura de las superficies cercanas aumentará durante el uso y que el contacto es susceptible a quemaduras por alta temperatura.

Lea estas instrucciones de funcionamiento detenidamente y con atención antes de usar/poner en marcha la unidad y manténgalas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones de seguridad

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio técnico o personal calificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No sumerja ninguna parte de este aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Advertencia: Evite derrames sobre el conector.
- No utilice este aparato en exteriores.
- Este aparato está destinado para uso doméstico y otros similares, como:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - casas de campo;
  - en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales donde los clientes lo usen.
  - En entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Advertencia: El mal uso puede causar lesiones potenciales.

- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las ranuras de ventilación mientras el aparato esté funcionando.
- No llene el sartén con aceite, ya que esto podría ocasionar un incendio. No toque nunca el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Durante el freído con aire caliente se libera vapor caliente a través de las ranuras de salida de aire. Mantenga la cara y las manos alejadas del vapor y de las ranuras de salida de aire.
- También tenga cuidado con el aire y vapor calientes al retirar el sartén del aparato.
  Si sale humo negro del aparato, desenchúfelo de inmediato. Espere a que se detenga la emisión de humo para retirar el sartén del aparato.
-  La superficie puede calentarse durante el uso.

ESPECIFICACIONES

Modelo del producto	**MF-CY120K**
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Potencia	2000-2300W

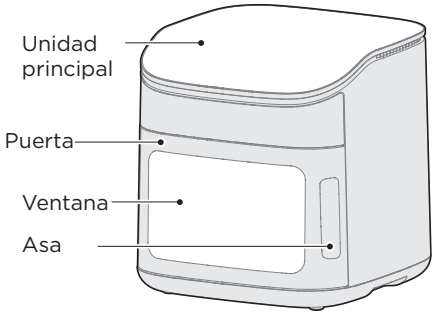
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

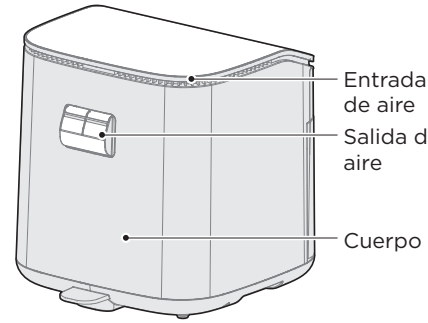
Nombre de la pieza

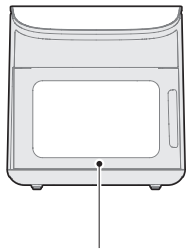
Antes de usar su nueva freidora de aire, asegúrese de que todas las partes y accesorios estén incluidos.

Nota:

- No intente abrir la parte superior de la freidora de aire. Esto no es una tapa.
- La canasta y la placa crisper están hechas de metal de aluminio con recubrimiento antiadherente.



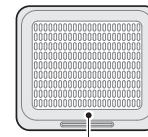




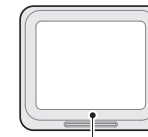
1X horno con freidora de aire



1X cesta para freír



2X charola para hornear (Una charola para reserva)



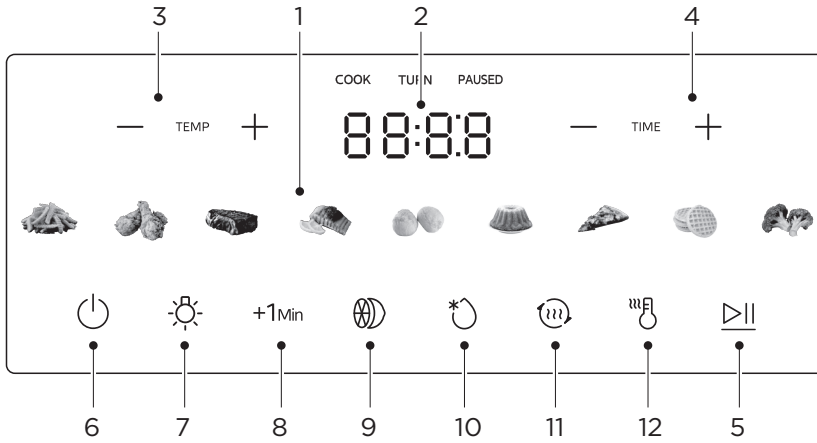
1X bandeja de goteo

NOTA

Todas las imágenes en este manual son solo para fines explicativos. En caso de discrepancia entre el objeto real y la ilustración, el objeto real predomina.

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de uso



	Nombre	Descripción
1	Funciones del menú	• Se puede utilizar cualquiera de las 9 funciones de la freidora de aire. Se puede ajustar la temperatura y el tiempo para cada función.
2	Pantalla	• Aquí se muestran el tiempo de cocción, la temperatura establecida, los mensajes de recordatorio y los mensajes de error.
3	— TEMP +	• Toque — o + para ajustar la temperatura.
4	— TIME +	• Toque — o + para ajustar la hora.
5	▷II	• Toque ▷II para iniciar o pausar la cocción.
6	⏻	• Toque ⏻ para cancelar la cocción.
7	☼	• Toque ☼ para controlar la luz del compartimento interior.
8	+1Min	• Toca +1Min para entrar en modo DIY.
9		• Presione el botón para activar la función de frutos secos.
10		• Presione el botón para activar la función de descongelar.
11		• Toque para activar la función de recalentamiento.
12		• Toque para activar la función de mantener caliente.

Receta

- Estas opciones de cocción le dan a tus comidas todo el sabor rico y crujiente de la fritura profunda con poco o nada de aceite.
- El tiempo y las temperaturas predeterminados son un punto de partida con el que puedes experimentar para obtener los resultados que más te gusten.
- La función listada para cada alimento es una recomendación para una cocción óptima.

Función de menú	Nombre	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Giro (min)	Herramientas de cocina
	Papas fritas (400 g)	180	22	11	Cesta para freír
	Piernas de pollo	180	23	11.5	Bandeja para hornear
	Carne	230	12	6	Bandeja para hornear
	Pescado	180	12	6	Bandeja para hornear
	bola de queso	180	12	6	Bandeja para hornear
	Pastel	160	15	/	Bandeja para hornear (en la segunda capa)
	Pizza	170	9	/	Bandeja para hornear
	gofre	180	5	3	Bandeja para hornear
	Verduras	170	8	4	Cesta para freír
	Frutos secos	100	60	/	Bandeja para hornear
	Descongelar	70	15	/	Bandeja para hornear
	Recalentar	190	4	/	Bandeja para hornear
	Mantener caliente	70	30	/	Bandeja para hornear

Cuando eliges cocinar alimentos en bandeja para hornear, la tercera capa se selecciona para cocinar por defecto, excepto cuando el menú de pastel se coloca en la segunda capa.

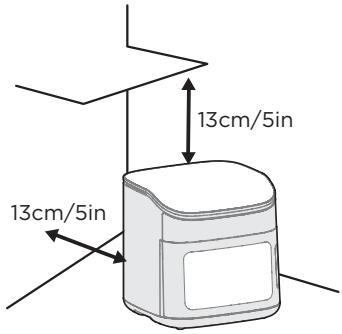
Nota:

- Antes de que el producto funcione, compruebe que la rejilla de cocción esté en su lugar para evitar fallas.
- Si detecta que el aparato no funciona correctamente, deje de usarlo y póngase en contacto con nuestro departamento de servicio de inmediato.
- Utilice la cesta para freír o la bandeja para hornear y la bandeja de goteo juntas en toda la máquina.
- Después de usar el aparato, desenchufe el cable de alimentación y deje que la freidora de aire se enfríe por completo antes de moverla.

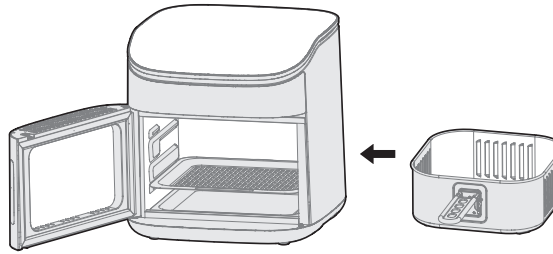
Antes del primer uso

1. Retire y deseche todo el empaque de la freidora de aire, incluyendo cualquier etiqueta temporal y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgase alejado de áreas que puedan dañarse por el vapor (como paredes o gabinetes).

   Nota:
   Deje 13 cm/5 pulgadas de espacio detrás y encima de la freidora de aire. Deje suficiente espacio para retirar el barril frito.



3. Lave tanto la canasta para freír como la bandeja para hornear, usando ya sea un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
5. Coloque el barril frito dentro de la freidora de aire.



Consejos de cocina

Sobrellenado
- Si el barril de fritura está sobrellenado, la comida se cocinará de manera desigual.

Uso de aceite
- Agregar una pequeña cantidad de aceite a tu comida la hará más crujiente.
- Los aerosoles de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

Consejos de alimentación
- Ypuedes freír al aire cualquier alimento congelado o producto que se pueda hornear en un horno.
- La función Congelados es ideal para artículos pequeños o empanizados, como nuggets, albóndigas y empanaditas.
- Tomás Al preparar pasteles, tartas o cualquier alimento con relleno o masa, coloque el alimento en un recipiente resistente al calor antes de colocarlo en el barril frito.
- Freír al aire alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa se acumule debajo de la placa crujiente. Para evitar el exceso de humo mientras cocina, deseche la grasa que gotea después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido generan salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos al aire.
- La función Broil solo utiliza el elemento calefactor superior. Usar esta función al cocinar alimentos grasosos puede reducir la cantidad de humo producido.

Papas fritas
- Al preparar papas fritas con papas crudas, remoja las papas sin cocinar en agua durante 15 minutos para eliminar el almidón antes de freír. Secar con una toalla antes de agregar aceite.

Uso accesorio

Primero, coloque la bandeja de goteo en la primera capa.
Cuando utilice la bandeja para hornear únicamente para cocinar, insértela en la tercera capa.
(Como figura A)

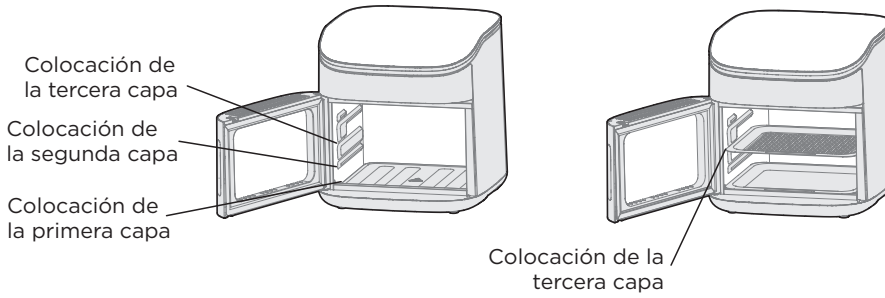


Figura A
Usando la bandeja para hornear

Cuando utilice el barril frito para cocinar, inserte la bandeja para hornear en la segunda capa y coloque el barril frito sobre ella. (Como figura B)

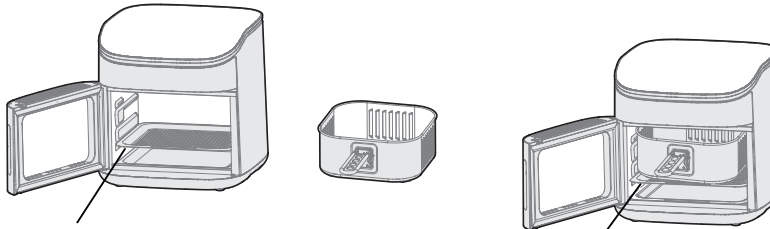
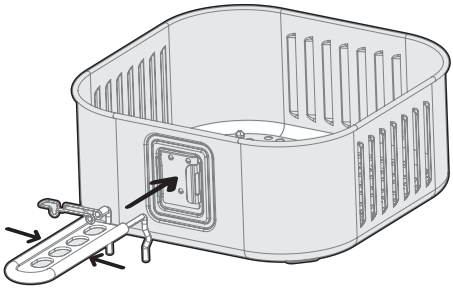


Figura B
Usando la canasta para freír

Nota:
Cuando termine la cocción, tenga cuidado con las quemaduras al levantar la bandeja para hornear, la bandeja para goteo o la canasta para freír; se recomienda usar pinzas o guantes antiquemaduras para levantarlas.

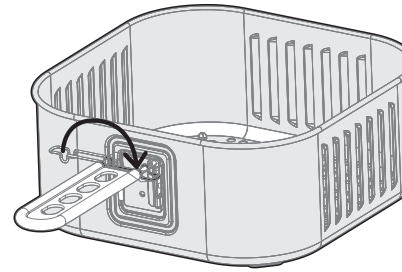
Puedes usar las manijas móviles para levantar o colocar la canasta para freír.

Paso 1



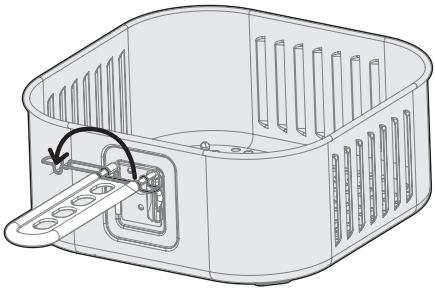
Apriete la manija móvil y asegúrese de que la manija encaje firmemente en la pestaña de la canasta para freír.

Paso 2



Gira el pestillo giratorio para desbloquear la manija.

Paso 3



Gire el pestillo giratorio para desbloquear el mango. Luego apriete el mango para separarlo.

Funcionamiento

Freír con aire
Usar una función es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos.

1. Conéctalo. Cuando tu freidora de aire esté en estado de espera, agrega la comida a la canasta o bandeja para hornear.

Nota:

- La bandeja para goteo debe colocarse en la parte inferior para asegurar que recoja cualquier aceite que caiga durante la cocción. Cuando utilice el barril para freír, debe evitar que la bandeja para hornear se seque antes de colocar el barril para freír sobre la bandeja para cocinar.
- Cuando la puerta no está completamente empujada, el microinterruptor no se activa; la máquina está en estado de apagado y no funcionará. En ese momento, necesitas cerrar completamente la puerta.

2. Presione el botón de la función que desea usar. La freidora de aire cambiará automáticamente a la configuración predeterminada de la función;

Nota:

- Las funciones están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos. La freidora de aire pasará de forma predeterminada a la función Air Fry si no se selecciona ninguna otra función.
- La freidora de aire tiene función de memoria AI, cuando ajustas los parámetros del menú, la próxima cocción usará por defecto este parámetro. Para restablecer los parámetros de fábrica, por favor presione  y  al mismo tiempo durante 3 segundos.

3. Opcionalmente, cambie la temperatura y el tiempo. Puedes hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

Nota:

- Puedes personalizar el tiempo de la función (1–60 minutos) y la temperatura (40°–200°C). Si eliges la función de muslos y carne de pollo, puedes personalizar la temperatura de 40°C a 230°C.
- Mantenga presionados los botones [-] o [+] para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.

4. Presione ▷|| para comenzar a freír con aire.
5. La freidora de aire emitirá 5 pitidos cuando termine.
6. Saca la canasta o bandeja de la freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. Use pinzas o utensilios resistentes al calor para retirar la comida de la canasta.
7. Permita que se enfríe antes de limpiar.

NOTA

⚠
1. Retire los alimentos con cuidado.
2. Asegúrate de que esté plano sobre la mesa. (Para evitar quemaduras por vapor o que la comida se derrame sobre el barril de fritura, causando que el aceite o la comida caliente quemen el cuerpo humano.)
3. Además, se recomienda utilizar las herramientas auxiliares (como cubiertos u otros utensilios) durante el proceso de extracción de alimentos.
4. Cuando termine la cocción, tenga cuidado con las quemaduras al levantar la bandeja para hornear, la bandeja de goteo o la canasta para freír; se recomienda usar pinzas o guantes antiquemaduras para levantarlas.

Mensaje en pantalla

Mensaje	Descripción
	• Mientras se programa, la pantalla mostrará el tiempo de cocción establecido. Mientras se cocina, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.
	• La pantalla muestra la temperatura establecida.
	• La cocción ha finalizado y se puede retirar la bandeja del barril frito.
	• La puerta fue abierta.
	• Recordatorio: la comida necesita ser volteada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota:

- **Siempre** limpia la canasta para freír, la bandeja para hornear y la bandeja de goteo después de cada uso.

1. Apague y desconecte la freidora de aire. Permita que se enfríe completamente antes de limpiar. Saque el barril frito para un enfriamiento más rápido.

   Nota:

   - Si necesitas retirar el barril frito mientras cocinas, **no** toques el barril frito caliente en el fondo de la freidora de aire para evitar que se derrita.

2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo, si es necesario.
3. El barril frito y la placa para dorar son aptos para lavavajillas. También puedes lavar el barril frito y la placa para dorar con agua caliente y jabón y una esponja no abrasiva. Remojar si es necesario.

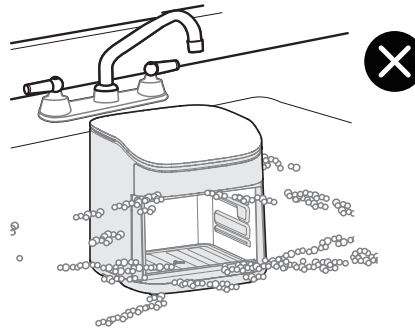
   Nota:

   - El barril para freír y la placa crujiente tienen un recubrimiento antiadherente. Evite usar utensilios de metal y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para la grasa rebelde:
   - En un tazón pequeño, mezcla 30 mL de bicarbonato de sodio y 15 mL de agua para formar una pasta que se pueda untar.
   - Utilice una esponja para esparcir la pasta sobre la cesta y el plato para verduras y frote. Deje reposar el barril frito y la placa para dorar durante 15 minutos antes de enjuagar.
   - Lavar el barril frito con agua y jabón.
5. Limpia el interior de la freidora de aire con una esponja o paño ligeramente húmedo y no abrasivo. No sumerja en agua. Si es necesario, limpie la bobina de calentamiento para eliminar los residuos de comida.
6. Secar antes de usar.

Nota:

• Asegúrese de que la resistencia de calentamiento esté completamente seca antes de encender la freidora de aire.



Puerta desmontable limpia
Abra la puerta todo lo que pueda, hay un botón debajo del lado izquierdo de la máquina como se muestra en la Figura C. Presione el botón y incline la puerta para retirarla, para instalar la puerta también es necesario presionar el botón y luego colocarla de nuevo.

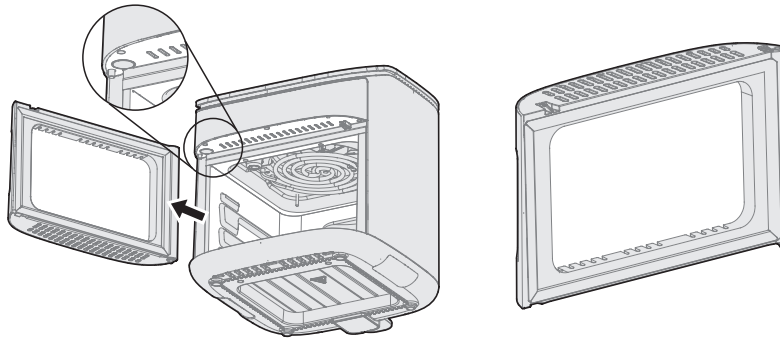


Figura C

Después de quitar la puerta, puedes poner la canasta para freír, la bandeja para hornear y la puerta en el lavavajillas para limpiar.

Nota:
Después de limpiar la puerta desmontable, si queda agua residual en el interior, la ventana se empañará cuando la freidora de aire esté funcionando, lo cual es un fenómeno normal.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento del aparato puede provocar errores y mal funcionamiento. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y soluciones para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las siguientes tablas para ahorrar tiempo y dinero que puede costar llamar al centro de servicio técnico.

Problema	Posibles razones	Soluciones
Sin energía	• Conexión incorrecta del cable de alimentación y del tomacorriente	• Verifique que el cable de alimentación esté firmemente enchufado al tomacorriente. Si esto no puede resolver el problema, por favor contacte al Centro de Servicio al Cliente.
La pantalla muestra E1/E2	• La unidad no está funcionando correctamente	• Contacte al Centro de Servicio al Cliente.
Comida poco cocida	• La comida no está colocada en una capa uniforme	• Para un mejor rendimiento de cocción, coloque la comida en una capa uniforme sin que se superponga.
La comida no está crujiente	• Plato para verduras crujientes no utilizado en la canasta superior	• Para obtener el mejor rendimiento de fritura con aire, utilice siempre el plato crujiente en la cesta superior. La placa crisper permite que el aire fluya debajo de la comida y produce los mejores resultados de cocción.
	• Comida mal preparada	• Para una crocancia óptima, rocíe o cepille pequeñas cantidades de aceite sobre la comida antes de freír al aire.
Difícil de quitar o insertar el cañón	• Demasiada comida dentro de la canasta	• No apile la comida demasiado alta o la comida tocará la parte superior de la cavidad. Esto puede resultar en dificultades para insertar y retirar el barril frito y puede provocar que la comida se queme.
	• Escombros en el exterior de la canasta o dentro de la cavidad superior	• Retire todos los escombros del exterior de la canasta y dentro de la cavidad superior. Consulte **Limpieza y mantenimiento.**

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo Midea, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos de Midea Group y sus filiales ("Midea"), de las que Midea posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, y todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o una competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual es creación de Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en su totalidad o en parte este manual, o agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas han sido actualizadas al momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones con todas las estipulaciones de la ley de protección de datos aplicable, en conformidad con los países acordados dentro de los cuales se prestarán los servicios al cliente, así como, cuando corresponda, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

En general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por motivos de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y el registro del producto. En algunos casos, pero solamente si se garantiza la protección de datos adecuada, los datos personales pueden transferirse a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.

Si desea, puede solicitar más información. Puede ponerse en contacto con nuestro Oficial de Protección de Datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

estawol

Importa y distribuye

Soporte postventa
tiendamidea.com.uy
0800 1144

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 todos los derechos reservados